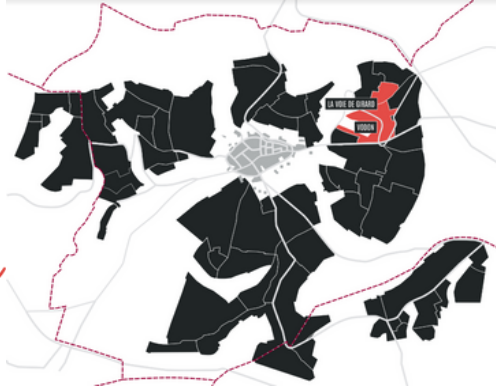




Caves Baptiste Bienvenu



Crémant de Bourgogne "rosé"

[Une cuvée avec un recueil d'arômes
gourmands de fruits rouges.]



Origine parcellaire, exposition et sols •

Parcelles : La voie de Girard et Vodon

Bourgogne – Appellation : Crémant de Bourgogne Rosé

Les vignes de Crémant de Bourgogne Rosé sont cultivées sur le village d'Irancy qui est situé à 15 Km d'Auxerre au creux d'une vallée dont les coteaux sont recouverts de vignes et de cerisiers.

Notre terroir argilo-calcaire est composé d'argile, dans laquelle se trouve en proportion variable de calcaire.

Terrain Kimméridgien datant de l'époque du Jurassique, provenant de la bande géologique de l'Aube.

Superficie •

La superficie totale plantée du vignoble d'Irancy est de 200 hectares.

Nous récoltons 0.5 ares pour produire notre Crémant de Bourgogne Rosé.

Production annuelle •

1000 bouteilles de Crémant de Bourgogne Rosé.

Cépage •

Vin effervescent issu à 100% du cépage Pinot Noir.

Age moyen de la vigne •

10 ans.

Travail de la vigne •

Nous taillons ces parcelles de vignes en Guyot simple.

Type de culture raisonnée : Tout au long de l'année, l'entretien des sols est effectué mécaniquement afin d'éviter les désherbages chimiques.

Vinification •

Les raisins sont vendangés plus tôt que pour les vins tranquilles, afin de préserver l'acidité qui donne toute leur fraîcheur aux Crémant de Bourgogne. L'effervescence vient de l'ajout de la liqueur de tirage lors de la mise en bouteille. Inclinaison vers le bas, le geste typique, régulier et mécanique intervient alors : tourner régulièrement les bouteilles pour que le dépôt de fermentation se dépose dans le goulot.

Elevage •

100% en cuve inox pendant 6 mois.

Caractère du vin •

Vous découvrirez son côté onctueux et frais juste relevé par des saveurs séduisantes de fruits rouges mûrs. A déguster dans l'année ou à garder 1 ou 2 ans.

Robe •

Une robe pâle, rosée, saumonée.

Nez •

Le nez révèle des arômes gourmands de fruits rouges : fraise et framboise.

Bouche •

La bouche est fraîche et gorgée de fruits. Flatteuse et équilibrée, la finale est acidulée.

Accords mets et vin •

Il sera le compagnon idéal de vos apéritifs, de plat tels que les sushis, du canard à l'orange et accompagnera à merveille vos desserts comme un crumble rhubarbe fraise ou un sorbet.

Service •

A servir entre 6 et 9°C pour le repas et légèrement plus frais, entre 4 et 8°C, pour l'apéritif et le dessert. Teneur en alcool : 12.5%

Contenant disponible à la vente •

75 cl

1 rue soufflot 89290 Irancy | +33 (0)3 86 42 22 51 | contact@caves-bienvenu.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION